

煮込んでこそジンギスカン /

北海道名寄市 なよろ煮込みジンギスカン



生産量日本一の名寄市産もち米を使ったお餅との相性もバツグン

ジンギスカンの食べ方には、一般的に、焼いてからタレにつけて食べる「後付け」と、タレ漬けされた肉を焼いて食べる「味付き」がありますが、名寄市で半世紀以上前から、家庭料理として日常的に食されているのは、「味付き」ジンギスカンをタレごと鍋に入れ具材を煮込む「煮込みジンギスカン」。

「煮込みジンギスカンは、羊の肉をタレごと鍋に入れて、キャベツやモヤシ、タマネギなど季節の野菜と一緒に煮込みます。さらに、うどんやラーメンといった麺類などを入れるのも名寄市の家庭では一般的です。鍋料理だからこそ味わる、羊の肉から出る肉汁と、新鮮な野菜から染み出るうまみが絶妙なんです」(第746なよろ煮込みジンギスカン艦隊)

煮込みジンギスカンが名寄に根付いた理由をさかのぼると、現在の名寄市北部にあった旧智恵文村にたどり着きます。大正時代から戦後にかけて、北海道でも有数の羊の産地でしたが、当時は羊毛が貴重とされる一方、羊の肉は臭みが強いため廃棄されていました。それではもったいないということで昭和12年頃から、羊の肉の臭みを取り除くために、タレに漬けて鍋料理のように食べる調理法が地域の料理実習などを通じて名寄地方で普及してきました。今や名寄市民の食卓で日常的に見ることができるようになっています。

▲昭和12年頃に行われていた「羊肉料理実習」

艦隊監修の煮込みジンギスカンを通販で購入できます。ぜひご利用ください。 ●ニチロ畜産 <https://www.hamkoubou.com>

名寄市のお店で提供する煮込みジンギスカンは、お店ごとに味付けが異なるため色々楽しめます。11月にすぎなみフェスタでも出店しますので、みなさんぜひ食べに来てくださいね。(第746なよろ煮込みジンギスカン艦隊写真左から川瀬邦裕さん、定木孝憲さん(艦長)、西浦政弘さん)

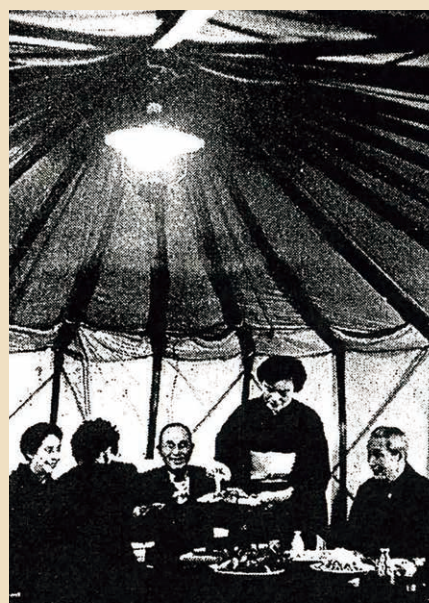


▲「第746なよろ煮込みジンギスカン艦隊」は、なよろ煮込みジンギスカンを通じて「名寄」をアピールする団体。

杉並区とジンギスカン

ジンギスカンは、平成16年に北海道遺産に認定されるなど、北海道の郷土料理として日本全国に知れ渡っています。ジンギスカンという料理名を聞くと、13世紀、モンゴル帝国の初代皇帝チンギス・カンがイメージされる方が多いのではないのでしょうか。その当時、遠征途中に羊肉が貴重なタンパク源であったことから重宝されていました。羊肉をその場であぶり焼きにして食べており、今のようにタレはありませんでした。羊肉を薄く切り、タレにつけ、金網で焼いて食べるようになったのは、中国料理に取り入れられるようになってからだといわれています。中国ではこれを「カオヤンロー」と呼び、この料理をジンギスカンの起源とする説が有力です。

日本で最初にジンギスカンを提供した飲食店はどこかという、北海道ではありません。昭和11年、今の東高円寺駅にある蚕糸の森公園付近にあった「成吉思(じんぎす)荘」であったといわれています。当時、成吉思荘の庭には、モンゴル政府から贈られたバオ(移動式住居)があり、日本にいながらモンゴルで食べているような気分を味わえるということで人気を集めました。これがジンギスカンはモンゴル料理と勘違いされることとなった理由であったといわれています。



昭和30年ごろの「成吉思荘」

洋風+中華風+和風=新潟風 /

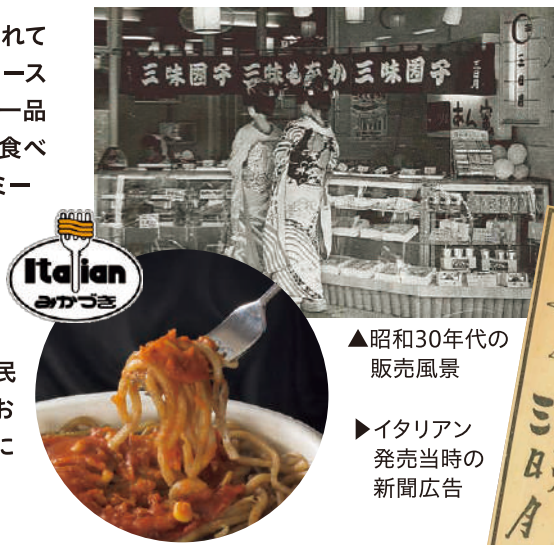
新潟県小千谷市 イタリアン

新潟県の主に中越・下越地方で昭和35年の発売当初から老若男女問わず愛されているソウルフードといえば「イタリアン」。ここでいう「イタリアン」は、なんと、ソース味の太麺焼きそばの上に、特製トマトソースをかけ、白生姜がトッピングされた一品です。昭和30年当時、新潟市で「甘味喫茶三日月」を営んでいた店主がお店で食べることができる軽食を開発する中で、普通の焼きそばでは面白くなかったので「ミートソースと粉チーズをかけて、フォークで食べる」というオリジナルの焼きそばを考案。名前は当時の喫茶店でよく食べられていたナポリタンに対抗して、「イタリアン」と名付けられました。なぜか、無性に食べたくなる味のように、大半のお客は2週間に1回程度ご来店されるそうです。

その後、新潟独自のファストフードとして県内に広がり、小千谷市でも多くの市民に愛されています。ちなみに、「イタリアン」は、みかづきの他にフレンドというお店でも販売されています。市民の中では、みかづき派とフレンド派にゆるやかに分かれています。

●みかづき 店舗(通販)情報 <https://www.shop-mikazuki.net>

現在小千谷市に店舗はありませんが、県内22店舗のみかづきで販売されています。また、東京の百貨店などに店出することもありますので、みかづきを見かけたらぜひお立ち寄りください。また、通信販売もしていますので、皆さまご利用ください。(みかづき 営業部長小林厚志さん)



▲昭和30年代の販売風景

▶イタリアン発売当時の新聞広告



休暇村裏磐梯の磐梯山ジオパークカレー。レンコン、さつまいも、ズッキーニなどの素揚げされた地元の野菜がごろごろと入っていて、野菜そのもののおいしさを存分に味わうことができます。

眺めてよし・登ってよし・食べてよし /

福島県北塩原村 磐梯山ジオパークカレー

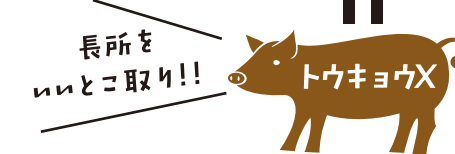
「天に掛かる岩の梯子」を意味し、日本百名山にも選定されている福島県会津地方の「磐梯山」。1888年にその磐梯山が噴火し、造り出された美しい絶景から着想を得て2017年に誕生したのが「磐梯山ジオパークカレー」です。磐梯山周辺の北塩原村・猪苗代町・磐梯町の20店舗ほどで提供されていて、その最大の特徴は磐梯山の形をご飯でかたどった「ライス磐梯山」。磐梯火山を構成する磐梯山本峰・赤壇山・櫛ヶ峰の3つの山の形がライスで忠実に再現されています。磐梯山ジオパークカレーはお店によってカレーの味や具材が異なるのも1つの特徴。噴火で起きた山崩れをお肉や素揚げした野菜で表現したり、特産の花豆をライスの中に隠したりと、見た目や味にそれぞれのお店が工夫やこだわりがあります。北塩原村には10店舗ほどあり場所も近くに密集しているので、いくつかのお店をハシゴする強者もいるとか。磐梯山は、猪苗代町側から見る「表磐梯」と北塩原村側から見る「裏磐梯」で見た目が全く違い、それぞれのお店ごとにお客様から見えるライス磐梯山の向きを変えていることが多いので、お店に行った際はぜひチェックしてみてください。

●猪苗代地ビール館 猪苗代町大字三ツ和村東85番地 <http://www.world-glassware.com>
●休暇村裏磐梯 北塩原村大字松原字小野川原1092-3 <https://www.qkamura.or.jp/bandai/>

猪苗代地ビール館の磐梯山ジオパークカレー。野菜が溶け込んだルーには岩に見立てたお肉が盛りたくさん。シナモンなど10種類以上のスパイスを混ぜ込んだルーは味に深みがあり、国際ビール大賞で金賞を受賞した最高品質のビールと、一緒に味わってみてください。



表面に見える脂はツユとの相性が抜群。あぶったネギがアクセント



トウキョウ生まれの幻の豚? /

東京都青梅市 トウキョウX肉うどん

「東京でもブランド豚を生産しよう!」との掛け声で、青梅市にある旧東京都畜産試験場(現:青梅畜産センター)で、試行錯誤を重ねながら誕生したのが、「トウキョウX(えっくす)」。

東京の地域特産豚肉として国産輸入ブランド豚と差別化することを目指し、「北京黒豚」、「パークシャー」、「デュロック」の3品種を基にそれぞれの長所を取り込み開発されました。「あっさりとしたさわやかな甘み」「脂肪が口の中でさっと溶ける」「筋繊維が細かく肉が軟らかい」など、とにかく肉質や味にこだわったトウキョウX。都内外15の生産者によって年間約1万頭が出荷されています。

そして、トウキョウXと肉うどんのコラボを企画したのは、東京都麺類協同組合西多摩支部組合員であり青梅市で「そば処 津久茂」を営む築茂豊さん。現在は、築茂さんの声かけにより、青梅市内11店舗でトウキョウX肉うどんを提供しています。

●東京都麺類協同組合西多摩支部 トウキョウX肉うどん【公式HP】 <http://x-udon.tokyo> ●根岸屋 青梅市勝沼1-40-4 ●そば処 津久茂 青梅市新町5-45-2



根岸屋の看板メニュー。濃厚カレーと肉のうまみが絶妙。

肉のうまみを引き出すため下味をつけず、熱したツユにさっと通すだけ。これがトウキョウXの一番おいしい食べ方だと思います。肉は軟らかく、脂肪はさっぱりとし、甘めのツユとの相性は抜群です。これからの紅葉シーズン、青梅市にこれら際にはぜひお立ち寄りください。(築茂さんご夫妻)

